



Der Bergbrenner

DIE QUELLE

Was sollte ein Mann mindestens einmal in seinem Leben gemacht haben? Der Konservative würde sagen: Ein Haus bauen, ein Kind zeugen und einen Baum pflanzen. Eine Wasserquelle zu fassen würde ich auch noch dazu zählen.

Im Mai, gleich nach der Schneeschmelze, nahm ich die Sanierung der zuletzt 1972 gefassten „Leonhardi-Quelle, am Priesberg, in Angriff (Leonhardi ist auf meinen Vorgänger Leonhard Rasp bezogen). Mit Schaufel und Spaten grub ich den alten Steinzeugrohren, die das Bassin mit Wasser speisten, entlang. Schön vorsichtig, um nicht die wasserführende Schicht im Boden zu zerstören, arbeitete ich mich bis zu einem 6 qm großen Areal in den Berg hinein, aus dem sechs Wässerchen heraussickerten. Nach Beratungsgesprächen von „alten Wasserexperten“ und Abklärung mit den Behörden, konnte das Vorhaben weiter gehen.

Freund und Hochgebirgsmaurer Fleck Rudi lieferte mit seinem Unimog Baumaterial, Betonmaschine und zur

moralischen und fachlichen Unterstützung natürlich auch sich selbst. Zuerst musste das ständig fließende Wasser provisorisch um die Baustelle geleitet werden, um das Überlaufrohr aus dem Bassin zu installieren, um den Auslaufbereich und das Becken zu mauern, den restaurierten Stahldeckel mit der Deckenplatte einzubetonieren, die Anschlüsse mit Brunnenschaum abzudichten und den Altbestand mit dem Neuen mit Schwimmbadschlämme wasserdicht einzustreichen. Auf Empfehlung fassten wir dann nur noch die zwei am stärksten fließenden Wasser, die am tiefsten aus dem Boden kamen. Dazu schufen wir aus sterilem Lehm (blauer Letten) aus den Tiefen des Salzbergwerks und Steinen kleine Grotten, leiteten das kostbare Nass in die neuen Rohre und verschlossen das Ganze mit Beton. Die nicht verwendeten Rinnsale, zumal eines aus Richtung Fahrweg floss, wurden separat abgeleitet und sickern nun ins Moos. Um das Einwachsen von Wurzelwerk zu verhindern, das eine Lei-

tung komplett zuwuchern könnte (im Volksmund „Der Fuchs is' hineingewachsen“), wurde mit gewaschenem Riesel und Folie abgedeckt und wieder zugeschaufelt.

Eine sehr interessante Arbeit, bei der man, um das Wasser zu kriegen, ständig gegen das Wasser ankämpfen muss. Die Ungewissheit, ob man es richtig gemacht hat bleibt, denn das Wasser arbeitet immer weiter – ob für oder dagegen, wird sich in den nächsten Jahren herausstellen. Solange sich ein fingerdicker Strahl in den Wassertrog ergießt, somit unsere Schnäpse kühlt, und mich nachts das gleichmäßige Plätschern vor dem Kammerfenster in den Schlaf wiegt, solange kann diese Aktion als erfolgreich abgeschlossen angesehen werden.

Als wir fertig waren und auf der Hüttenbank Bier und Meisterwurz tranken, wollte ein Brennhüttenbesucher ein Mineralwasser bestellen. Rudi sah ihn nicht an und sagte zynisch mit Nachdruck: „Wasser? Wasser mögen wir nicht einmal in den Schuhen! Prost“!

Eine feuchtföhliche Zeit wünscht

Hubsi Ilsanker

Holen Sie sich die Grassl-Spezialitäten nach Hause und Sie erhalten:

- bei 100,- € Warenwert 5% Rabatt •
- bei 150,- € Warenwert 10% Rabatt •

- einen Treuepunkt pro 15,- € Warenwert (Für 20 Treuepunkte erhalten Sie eine Flasche Ihrer Wahl gratis! Ausgenommen Edelwurz und Funtensee-Enzian)
- Für Porto- und Verpackungskosten berechnen wir pauschal 4,95 € pro Sendung

So können Sie bestellen:

- postalisch versenden, Bestellkarte zum Brief gefalzt und mit 0,55 € frankiert.
- per Fax durchgeben über 086 52/95 36 36
- per Onlineshop unter www.grassl.com
- per Telefon aufgeben: 086 52/95 36-0

ENZIANBRENNEREI GRASSL GMBH & CO.KG
Salzburger Straße 105

83471 Berchtesgaden-Unterau

Telefon: 086 52/95 36 -0 • Fax: 086 52/95 36 36

www.grassl.com

Herausgeber: Enzianbrennerei Grassl

Redaktion: Ludwig Schauer, Verena Oberwieser

E-Mail: verena.oberwieser@grassl.com

Druck: Ortman Team, Ainring

Auflage: 13.000 Stück.





AUS DEM UNTERNEHMEN

BERGHERBST



Seit Wochen sind wir so stark wie noch nie für Medienarbeit eingespannt. Fernsehen und auch die schreibende Zunft berichten laufend über die

interessante Arbeit des Wurzengrabens und Enzianbrennens und außerdem sind wir dabei, unseren Infofilm neu zu gestalten. Hubsli ist deshalb auch seit vielen Wochen am Funtensee und die Leute vom Film haben außer körperlichen Anstrengungen auch sonst schon viel Interessantes erlebt. Da waren welche dabei, die noch nie ein Murmeltier gesehen haben, geschweige denn eine Gämse. Das unbeständige Wetter mit Schneefall im Juni war für unsere Wurzengraber auch nicht unbedingt die reine Freude, aber Filmarbeit ist interessant und für uns natürlich als Marketing sehr wichtig. Bei Erscheinen dieses Bogens ist Hubsli wieder am Priesberg – sehnsüchtig erwartet von vielen Wanderern. Der Herbst ist wohl die schönste Zeit für eine Bergwanderung, probieren Sie es aus, die Realität ist schöner als jeder Film.

Herzliche Grüße

Verdunig Schwann

Grassl Gebirgs Enzian
...häng Dich dran!

+
zum umhängen gratis!

Vom 10.09.10 bis 10.10.10 gibt es zu jeder 0,7 l-Flasche Grassl Gebirgs-Enzian 40% Art.Nr. 10112 einen **Handyanhänger** und ein **Grassl Stamperl gratis** dazu!!!

GOLDENER PREIS 2010
DLG
PRÄMIERT



200 Jahre bayerisch - Berchtesgaden feiert: Triumphzug bis zum Königssee

Der Rupertiwinkel im Norden und der Berchtesgadener Talkessel im Süden feiern 200 Jahre Zugehörigkeit zum Königreich Bayern.

Mit diesem überwältigenden Jubel hat er nicht gerechnet – der Königlich-Bayerische Hofkommissär Karl Graf von Preysing. Als er im Oktober 1810 im Berchtesgadener Talkessel eintrifft, um das bis dahin abgelegene Gebirgstal von nun an für die bayerische Krone in Besitz zu nehmen, löst er einen wahren Freudentaumel aus, der von Marktschellenberg über Bischofswiesen, Berchtesgaden und die Ramsau bis nach Schönau am Königssee wogt. Der legendäre Triumphzug des Hofkommissärs wird vom 8. bis 10. Oktober glanzvoll inszeniert – als einer der Höhepunkte, mit denen in diesem Jahr die 200-jährige Zugehörigkeit zu Bayern gefeiert wird. Dabei setzen die Gemeinden im südlichen Landkreis um Berchtesgaden und die Orte des Rupertiwinkels im nördlichen Landkreis jeweils eigene Schwerpunkte. Von den Berchtesgadenern überliefert sind die euphorischen Reaktionen, die der Zuschlag zu Bayern landauf, landab auslöste. Dafür hat Geschichtsexperte Christoph Karbacher eine schlichte Erklärung: „Die Menschen hätten sich auch über Österreich gefreut – sie wollten nur endlich irgendwo dazugehören“, sagt er. Denn die sieben eher ruhigen Jahrhunderte unter Herrschaft der Kirche hatten mit der Säkularisation 1803 ein jähes Ende genommen. Und während Napoleon Europa umkremelte, wurden die Berchtesgadener zum Spielball der Geschichte.

In nur sieben Jahren schwangen fünf unterschiedliche Herrscher das Zepter im südöstlichsten Zipfel Deutschlands, der zunächst an Österreich, dann unter französische Verwaltung fiel, bevor Bayern zur neuen Heimat wurde. Auch die Menschen im rund 40 Kilometer entfernten Rupertiwinkel wurden 1810 nach wechselvoller Geschichte dem jungen Königreich zugeschlagen – gemeinsam mit dem Fürsterzbistum Salzburg, zu dem sie schon seit dem 13. Jahrhundert gehörten. Doch während die Gebiete westlich von Saalach und Salzach von nun an bei Bayern bleiben sollten, fiel die Region östlich der beiden Flüsse 1816 an Österreich zurück. Bis heute jedoch hat sich gemeinsames Brauchtum über die Landesgrenzen hinweg erhalten. Besonders eindrucksvoll ist etwa das Aperschnalzen, bei dem die Menschen mit lautem Peitschengeknalle diesseits wie jenseits der Grenzflüsse den Winter vertreiben. Kultur und Geschichte des Rupertiwinkels, der sich über Teile des Landkreises Traunstein und Berchtesgaden erstreckt, werden bei zahlreichen Jubiläumsveranstaltungen hautnah erlebbar:

Auf die „Berchtesgadener Schicksalsjahre 1803 – 1810“ konzentriert sich die gleichnamige Ausstellung im Heimatmuseum Schloss Adelsheim: Auf eindrückliche Weise veranschaulicht sie die zentralen Wendepunkte dieser turbulenten Zeit.

Absoluter Höhepunkt des Jubiläumsjahres ist das Wochenende vom 8. bis 10. Oktober. Auf einer

historischen Hoheitskutsche wird Karl Graf von Preysing am Freitag in Marktschellenberg einfahren und sich gebührend feiern lassen. Am Samstag ist die Seelände am Königssee Zentrum des Geschehens. Nach dem alljährlichen Almatrieb über den See am Vormittag gleiten historisch geschmückte Boote entlang der Seelände und erinnern an die Anfänge des Tourismus. Ein weiteres Glanzlicht zum Abschluss des Jubiläums setzt am Sonntag die Illumination Berchtesgadens: „Der ganze Markt wird abends durch Kerzen, Fackeln und Laternen beleuchtet“, verrät Karbacher und kündigt „ein äußerst stimmungsvolles Erlebnis“ an.

Jubiläumsprogramm und weiterführende Informationen:

Berchtesgadener Land Tourismus GmbH, Bahnhofplatz 4, 83471 Berchtesgaden, Tel.: 0 18 05 / 86 52 00, www.berchtesgadener-land.com

Auch wir haben uns anlässlich des Jubiläums etwas einfaches lassen und einen eigenen Schnaps kreiert.

Grassl Kümmel-Gemisch

30% Vol., 0,20 l

Eine feine Komposition aus 60% Altbayrischem Kümmelschnaps und 40% Altbayrischem Kümmellikör. In feinen Langhalsflaschen mit dem 200-Jahre Wappen inkl. dem „gut geleckter Löwe“

Art.Nr. 10255 • € 6,95



Grassls Rezepttipp

KRUSTENBRATEN MIT GRASSL KÜMMEL-GEMISCH UND GESCHMORTEN GEMÜSE

ZUTATEN:

- 1,5 kg Schweineschulter mit Schwarte
- Salz und Pfeffer
- 3 EßL Öl zum Anbraten
- 125 ml Rindfleischsuppe
- 250 ml Bier
- 3 Zwiebeln
- 500 g Kartoffeln
- 400 g gelbe Rüben
- 300 g Sellerie
- 3 Knoblauchzehen, geschält
- 4 cl Grassl Kümmel-Gemisch
- 1 EßL Majoranblättchen

ZUBEREITUNG: Backofen auf 150°C vorheizen. Die Schweineschulter auf der Hautseite über Kreuz einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratereinne in Öl rundherum anbraten. Die Suppe angießen und etwa 2 ½ Stunden im Rohr kross braten. Zwischendurch mit Bier und Bratensaft übergießen. Zwiebeln und Kartoffeln schälen, die Zwiebeln

in Spalten schneiden, die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln. Den geputzten Sellerie und die gelben Rüben in Würfel schneiden. Das Gemüse nach ca. 1 ½ – 2 Stunden mit dem Knoblauch in den Bratensaft geben. Nun die Soße mit dem Grassl Kümmel-Gemisch verfeinern. Kurz vor Ende der Garzeit die Majoranblättchen zum Gemüse geben. Fertig ist der Sonntagsbraten.

Für dieses leckere Rezept bedanken wir uns herzlich beim



www.wirtshaus-wachterl.de
Familie Thomas Grassl Ramsau
Telefon: 08657-285

Das Wirtshaus Wachterl – kommt von Schwarzbachwacht – liegt di-

Auf der gesamten Wanderung erfahren Sie auf mehreren Schautafeln interessante Details über die Bewirtschaftung der Almen früher und heute. Als jahrhundertealte Form der Landwirtschaft sicherten die Almen die Existenz der dazugehörigen Höfe im Tal. Auf dieser Wanderung haben Sie während der Almzeit im Sommer die Möglichkeit, selbst erzeugte Lebensmittel zu probieren und in Gesprächen mit dem Almpersonal einen Einblick in das Leben auf der Alm zu bekommen.



Wölfl-Kaser auf der Mordaualm
Foto F.Rasp, Tourist-Info Ramsau



rekt an der Passstraße von Reichenhall nach Ramsau. In der Zeit der Fürstpropstei Berchtesgaden verlief über den Pass die Grenze des selbständigen geistlichen Fürstentums zu Bayern. Diese Grenze wurde natürlich ständig bewacht, daher rührt der Namensbestandteil „Wacht“. Bereits damals war auf der Passhöhe das Wirtshaus „Wachterl“ Herberge und Verpflegungsstation für Mensch und Tier.

Heute gehört das „Wachterl“ zu den besten Gasthäusern im B'gadener Talkessel, das seine Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus Zutaten der heimischen Landwirtschaft verwöhnt. Deshalb wurde das Wirtshaus Wachterl zum wiederholten Male vom Staatsministerium beim Wettbewerb „Bayrische Küche 2010“ mit Gold ausgezeichnet.

Wandertipp

ALMERLEBNISWEG RAMSAU

Landwirtschaft in ihrer Ursprünglichkeit erleben
Wegstrecke: 11 km
Höhenunterschied: 650 m
Gehzeit: ca. 4 Stunden
Ausgangspunkt: Parkplatz

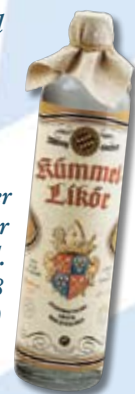
Schwarzbachwacht
Auf alten Holzstiegen mit angenehmer Steigung wandern Sie empor zur Hochfläche des Lattengebirges. Die Moosenalm lädt zur Rast ein, bevor es durch urige Fichtenwälder hinübergeht zur malerisch gelegenen Lattenbergalm.

Ein kurzer Anstieg führt zum höchsten Punkt Ihrer Wanderung. Von hier geht es zügig abwärts über die Mordaualm zum Taubensee und zurück zur Schwarzbachwacht, wo natürlich das Wirtshaus Wachterl zur gemütlichen Einkehr einlädt.

GRASSLS ALTBAYERISCHE SPEZIALITÄTEN



Altbayerischer
Doppel-Kümmel
38% Vol.
Art.-Nr. 10092
nur € 10,25



Altbayerischer
Kümmel-Likör
30% Vol.
Art.-Nr. 10188
nur € 9,90



Altbayerischer
Doppel-
Wacholder
38% Vol.
Art.-Nr. 10169
nur € 10,25



Altbayerischer
Kartoffelschnaps,
unser
„Bayern-Wodka“
38% Vol.
Art.-Nr. 10021
nur € 10,25

